



BOEIRA AZEITE – OLIVE OIL

Ficha técnica

PT

Azeite Extra Virgem

500 ml

AZEITONAS Picual, Cobrançosa

ENG

Olive Oil Extra Virgin

500 ml

OLIVES Picual, Cobrançosa

FR

Huile d'Olive Extra Vierge

500 ml

OLIVES Picual, Cobrançosa

ACIDEZ MÁXIMA	0,3%
PEROX.(meqO2/kg)	7,5
CERAS	71,4
K232	1,63
K268	0,14
ΔK	0,01

MAXIMUM ACIDITY	0,3%
PEROX. (meqO2/kg)	7,5
WAXEs	71,4
K232	1,63
K268	0,14
ΔK	0,01

ACIDITÉ MAXIMUM	0,3%
PEROX.(meqO2/kg)	7,5
CIRES	71,4
K232	1,63
K268	0,14
ΔK	0,01

NOTAS DE PROVA

O blend da oliveira Picual com a Cobrançosa permite obter um azeite fino extra virgem, aromático e de qualidade inigualável.

A vasilha de barro assegura a preservação da virgindade do azeite, protegendo-o das amplitudes térmicas e da luz.

TASTING NOTES

The blend of the Picual and Cobrançosa olive trees produces a fine extra virgin olive oil that is aromatic and of unique quality.

The ceramic vessel ensures that the virginity of the oil is preserved, protecting it from temperature fluctuations and light.

NOTES DE DÉGUSTATION

L'assemblage des oliviers Picual et Cobrançosa produit une huile d'olive extra vierge fine, aromatique et d'une qualité inégalée.

Le récipient en céramique permet de préserver la virginité de l'huile, en la protégeant des variations de température et de la lumière.